19.3°

KOBRA V

MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

de BUYER

DEPUIS 1830

KOBRA V 19,3°

LE COUPE-TRANCHE par DE BUYER

PROFESSIONNELLE

En acier inoxydable et polymères composite • Technique inspirée de notre modèle professionnel.

EFFICACE – UN TRANCHANT PARFAIT

Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit • Les micro-dentelures de la lame permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches trés fines, tout en préservant la constitution de leur chair.

• Angle de coupe 19,3° optimisé.

Elle coupe paralléllement tous les fruits et légumes mêmes les plus mous et ceux à peau (tomates, ananas, kiwis, poires, etc.);

La rampe en inox permet aux aliments de bien glisser pour un mouvement facile

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE

la molette intégrée au bout du manche permet de régler l'épaisseur de tranche jusqu'à 5 mm parallèrlement à la lame; on tourne vers le +, l'épaisseur de coupe augmente.

Possibilité de réaliser des tranches ultra-fines.

Poignée anti-glisse ergonomique pour une prise en main naturelle et sûre lors de l'utilisation.

Conseil : pour garantir une efficacité optimale du réglage, graisser régulièrement la vis sous la poignée.

POUSSOIR

Poussoir protecteur en polypropylène: pas de contact avec la lame lors de l'utilisation.

Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler. La tige centrale du poussoir indique le niveau de produits restant dans le chariot.

RANGEMENT

Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.

Mettre les 2 fentes du poussoir dans les encoches sous le chassis. Le bloquer en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

ATTENTION pour éviter tout risque de coupure : lors du rangement de la KOBRA 19.3°V ou quand celle-ci n'est pas en utilisation, toujours régler l'épaisseur de coupe au minimum : tourner au maximum vers le'-', la rampe se situe alors au niveau de la lame (pas d'espace entre la rampe et la lame).

ENTRETIEN

• L'ensemble de la KOBRA 19.3°V peut passer au lave-vaisselle. Bien l'essuyer après lavage.

Poussoir

Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie intérieure. Pour enlever cet embout, il faut le débloquer en exerçant une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre. Les 3 aiguilles du poussoir ne peuvent pas être démontées. L'opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.

PRECAUTIONS

• La KOBRA 19.3°V est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations. Elle possède une lame extrêmement tranchante et il est indispensable de la manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :

• Respecter les consignes de rangement ci-dessus.

• Le poussoir apporte une garantie de sécurité; il est indispensable de s'en servir lors de l'utilisation de la KOBRA 19.3°V.

• Manipuler la KOBRA 19.3°V par la poignée.

• Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur la lame.

• Tenir hors de portée des enfants.

KOBRA 19,3°

THE SLICER by DE BUYER

PROFESSIONAL

Stainless steel and polymer composite • technique inspired from our professional model

EFFICIENT - PERFECT CUTTING EDGE

V-shaped blade: the blade penetrates the product easily

• Optimised cutting angle at 19,3°

• Cuts easily and perfectly all fruits and vegetables, even the softest ones (tomatoes, pears, pineapples, etc)

• Micro-serration of the blade enables the thinest cut of fruit/vegetable with skin and preserves their flesh composition.

The stainless upper plate allows the sliding of the food for an easy movement

THICKNESS ADJUSTMENT

Easy thickness adjustment mechanism : the thumb wheel integrated at the end of the handle allows the adjustment of the thickness up to 5 mm and the upper plate remains parallel to the blade.

Ergonomic non-skid handle for a natural and secure grip.

Advice for an always easy adjustment : grease regularly the screw under the handle.

PUSHER

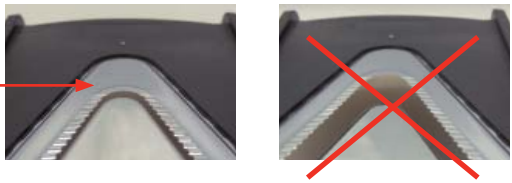
Protective pusher made of polypropylene: no contact with the blade, during use. The hand-held pusher actually pushes the food toward the blades. The interior pushing plate of the pusher has prongs and pins to secure the food in place.

STORAGE

The pusher clips under the chassis for easy storage.

Put both slits on the pusher on both locking notches located under the chassis. It clips with a turn anticlockwise

BE CAREFUL to avoid cutting oneself : when the KOBRA 19.3°V slicer is stored or when not used, always adjust the thickness to the minimum: turn towards '-', the upper plate is in front of the blade (no space between the upper plate and the blade).



CLEANING

- The KOBRA 19.3°V is dishwasher safe.
- *Poussoir*

For detailed cleaning the pusher can be taken apart. There is a cap at its very top, which releases the shaft separating the ergonomic top from the lower interior plate. In order to release the cap it must be loosened with a turn clockwise. The stainless steel needles cannot be removed. After cleaning, reverse the operation to reassemble all pusher parts.

PRECAUTIONS

La KOBRA 19.3°V de Buyer is a vegetable/fruit slicer designed to grant you most security when you make your cuts. However it requires the use of sharp blades which must be cautiously manipulated. Please respect the following advices :

- Respect the storage advice above.
- The pusher protects fingers from the sharp blades and it must be used when cutting.
- The KOBRA 19.3°V must be manipulated by its handle.
- Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge
- Keep out of the reach of children.